

[View this email in your browser](#)



Lunch Time

Fleischproduktion und der Blick auf das Klima

Guten Tag zur Mittagszeit!

Sie haben richtig gelesen: LUNCH TIME! Wir kommen zur Mitte des Tages zu Ihnen. Warum? Wir möchten Ihre ganze Aufmerksamkeit für unsere Themen. Zur frühen Morgenstunde erhalten Sie genügend Informationen, die Sie in den Tag begleiten. Mit unseren Fakten und Meinungen möchten wir Sie ab jetzt zur Mitte des Tages – zum Lunch – begleiten. Lesen Sie, tragen Sie unsere Informationen weiter, diskutieren Sie jetzt mit Ihrem Tischnachbarn über unsere Themen. Kritisieren Sie, wo Sie es für relevant halten. Wir freuen uns auf Ihre Reaktionen!

Dieser Newsletter von Fokus Fleisch, der Brancheninitiative der Fleischwirtschaft, wird Sie von nun an regelmäßig erreichen. Immer dann, wenn wir etwas zu sagen haben. Immer dann, wenn wir glauben, dass Entscheider in der Politik, Meinungsbildner und Medienleute über Themen rund um Fleischerzeugung und Ernährung mehr Wissen haben sollten, sind wir für Sie da.



VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Ihr Ansprechpartner

Steffen Reiter

Sprecher Fokus Fleisch

Brancheninitiative der Fleischwirtschaft

lunchtime@fokus-fleisch.de

0228 97144981

TOPTHEMA

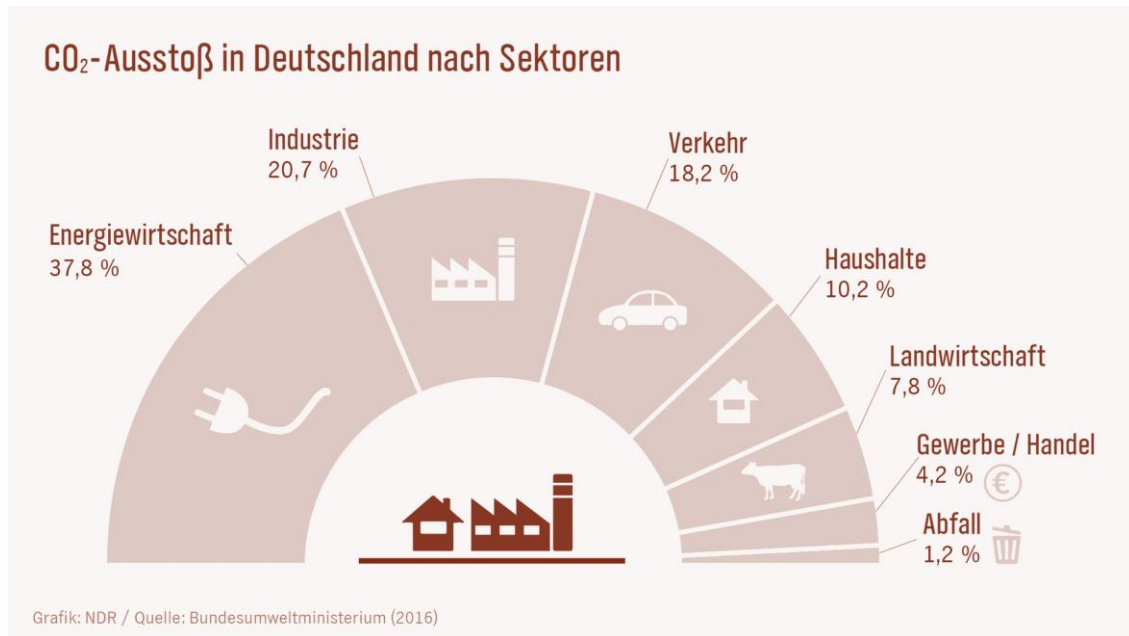
Klima und Methan! Fakten zur Entstehung und Verantwortung

Treibhausgas-Emissionen in der deutschen Landwirtschaft 1990 – 2018



Natürlich ist das gerade vorgestellte Gutachten des Weltklimarats zur dramatisch steigenden Erderwärmung ein wichtiges Dokument, das uns in Deutschland erneut sehr drastisch vor Augen führt, wie wichtig es ist, beim CO₂-Ausstoß auf allen Ebenen konsequent umzusteuern. Das betrifft nicht nur die Energieerzeugung und den Verkehrssektor, sondern die gesamte Industrialisierung unserer Wirtschaft. Doch Windkraftwerke und Elektroantrieb bei Autos werden nicht ausreichen, um das drohende Szenario einer Erderwärmung um zwei Grad zu stoppen. Alle müssen zusammenarbeiten, jeder Einzelne, jeder Sektor. Wir sind längst gestartet, mit

einschneidenden Veränderungen in unseren Betrieben und unserer Lieferkette CO₂ zu reduzieren. Das Ziel Klimaneutralität haben die Unternehmen der Fleischwirtschaft und unsere Partner in der Landwirtschaft fest im Blick.



In der etablierten Produktionskette von der landwirtschaftlichen Erzeugung über die Fleischverarbeitung und die Ladentheke bis zum Verbraucher unternehmen wir größte Anstrengungen wie z. B. in der Fütterung und durch die Reduzierung von Soja, um Stück für Stück in jedem einzelnen Produktionsprozess die Emissionen klimaschädlicher Gase zu reduzieren. Mit guten und sichtbaren Ergebnissen. Deshalb erstaunt es umso mehr, wenn der angesehene Leiter einer Hauptstadtreaktion in seinem Morning Briefing schreibt: „Fleischkonsum ist ein gewaltiger Klimafaktor: Das liegt an der Herstellung, aber auch an der konsumierten Menge.“ Deshalb ist es wichtig, aufzuklären. Die Fleischerzeugung ist nicht ursächlich verantwortlich für die Klimaveränderung. Hier die Fakten:

- > Der Weltklimarat unterscheidet in seinem aktuellen Gutachten die Methan-Emissionen in biogene und industrielle Gase.
- > Das in der Industrieproduktion bei der fossilen Energieförderung oder beim Transport über Pipelines freigesetzte Methan ist um ein Vielfaches höher als biogenes Methan aus der Landwirtschaft.
- > Eine Studie vom Jet Propulsion Laboratory der NASA belegt nach Satelliten-

Auswertung, dass nach 2006 die Methan-Emissionen um 25 Millionen Tonnen pro Jahr zunahmen und zwischen 12 und 19 Millionen Tonnen dabei auf fossile Brennstoffe zurückzuführen sind.

> Der Ökologe Robert Howarth (Cornell-Universität) hat in einer Studie festgestellt, dass der steigende Methan-Ausstoß ursächlich mit Beginn von Fracking und der Schiefergasgewinnung in den USA zusammenhängt.

> Laut Howarth entweichen beim Fracking-Prozess zwischen 2 und 6 Prozent des geförderten Gases in die Atmosphäre.

> Methan aus der Schiefergasgewinnung habe einen anderen chemischen Fingerabdruck als Methan aus der Rinderhaltung.

> Es ist bekannt, dass besonders Rinder im Verdauungsprozess Methan freisetzen. Aber dieses Gas baut sich innerhalb von zwölf Jahren in der Atmosphäre vollständig ab. CO₂ bleibt mindestens 1.000 Jahre in der Atmosphäre.

> Bleibt der Rinderbestand stabil, baut sich kein zusätzliches klimaschädliches Gas auf.

> Das angesehene Max-Planck-Institut für Meteorologie in Potsdam stellt in einer neuen Modellierung einen stärkeren Anstieg von Methan-Emissionen aus landwirtschaftlichen Nassanbaugebieten bei gleichbleibender Erwärmung fest.

> Laut GEO Magazin ist der Nassreisanbau einer der größten Treibhausgas-Schleudern der Welt. Reis wird für 10 bis 17 Prozent des weltweiten Methan-Ausstoßes verantwortlich gemacht.

Fazit: Die Landwirtschaft sorgt für den wichtigsten Baustein der menschlichen Existenz. Sie ist Teil der Lösung und arbeitet verstärkt daran, klimaschädliche Gase in der Produktion und Fleischerzeugung zu eliminieren. Aber in der industriellen Produktion kann durch einschneidende Maßnahmen weit mehr zum Klimaschutz beigetragen werden als in dem kleinen Sektor der Landwirtschaft mit einem CO₂-Anteil von 7,4 Prozent an der Gesamtmenge, die gleichzeitig für die Ernährungssicherung von mehr als 83 Millionen Menschen sorgt.

Ich hoffe, alle, die in der Vergangenheit mit falschen Fakten und großer Emotionalität die Landwirtschaft und die Fleischwirtschaft in den Fokus ihrer Kampagnen genommen haben, können lesen! Wir tun was, um die Emissionen von Treibhausgasen zu reduzieren.

SCHWEINEFLEISCHPREIS

Ursachen, Folgen, Auswege

In der aktuellen Krise um die Erzeugerpreise im Schweinefleischsektor ist es schick geworden, schnell die Forderung nach Reduzierung von Tierbeständen in deutschen Ställen zu erheben. Ist das überhaupt sinnvoll? Kann man so die Absatzkrise beheben, der Landwirtschaft und der Fleischwirtschaft helfen?

Die Antwort ist nein! Unsere Schweinefleischproduktion hängt wie die gesamte Wirtschaft am EU-Binnenmarkt und am Weltmarkt. Dazu ein paar Fakten:

- Deutschland hat als einziges Land in Europa die Schweinefleischproduktion in den vergangenen fünf Jahren reduziert.
- Europäische Marktteilnehmer wie Spanien, Niederlande und Dänemark weiten im Gegenzug Ihre Produktion deutlich aus.
- Der Selbstversorgungsgrad mit Schweinefleisch liegt in Spanien bei 205%, in den Niederlanden bei 335% und in Dänemark bei 621%, in der EU im Schnitt bei 131% – Deutschland kommt auf 125%.
- Der Selbstversorgungsgrad von Schweinefleischteilstücken, die in Deutschland konsumiert werden, beträgt lediglich 70-75%.
- Deutschland importiert seit Jahren 25-30% der hierzulande verbrauchten Menge an Schweinefleisch aus anderen Mitgliedstaaten.
- Fazit: Das aktuelle Überangebot auf dem Schweinefleischmarkt hat seine Ursachen maßgeblich in der Produktion im EU-Binnenmarkt.

Wie können wir den deutschen Bauern helfen?

Wie bereits bei einem von der niedersächsischen Landesregierung angeregten und moderierten Gipfelgespräch zwischen Landwirtschaft, Fleischunternehmen und Handel verabredet, helfen besonders Aktionen des Handels, die Lagerbestände abzubauen! Diese Maßnahmen des Handels schaffen Luft für eine Preisentwicklung nach oben. Dabei handelt es sich keineswegs um Ramschware! Der Preis steht nicht im Mittelpunkt, sondern das erstklassige Produkt wird in den Fokus der Verbraucher gerückt.

Reicht das? Nein! Der Exportmarkt muss wieder in Gang kommen!

- Durch die Afrikanische Schweinepest (ASP) sind wichtige Märkte in Asien für deutsche Schweinefleischprodukte gesperrt.
- Der Export von Pfötchen, Schwänzen und Öhrchen, die in Deutschland nicht vermarktet werden können, brachten vor ASP 25 € pro Schwein mehr Ertrag.
- Wir brauchen die Unterstützung der Politik in den Verhandlungen mit Drittländern über regionale Marktzulassungen.
- Mit der Öffnung der Exportmärkte steigt auch wieder der Erzeugerpreis für die Bauern.

HINTERGRUND

Professor Kuhlmanns wichtige Forschung für das Klöckner-Ministerium

Unabhängig vom Weltklimarat hat Prof. em. Dr. Friedrich Kuhlmann von der Universität Gießen im Auftrag von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner gerade sein Gutachten über die Klimabelastung der Landwirtschaft vorgelegt. Ich empfehle allen – Befürwortern und Kritikern –, diese 26-seitige Ausarbeitung des Wissenschaftlers vom Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft genauestens zu lesen. Kuhlmann stellt zu Beginn die einfache Frage: Landwirtschaft und Klimawandel: Stimmt die Rechnung? Und er beginnt seine sehr fundierte Untersuchung mit einer Vielzahl an Daten im Jahr 1850, dem Start ins Zeitalter der Industrialisierung. Hier nur einige wenige seiner Kernaussagen, die deckungsgleich mit dem Weltklimarat sind und die in Zukunft Regierungshandeln in Berlin beeinflussen dürften:



> Als wesentliche Ursache für den Temperaturanstieg werden seit Beginn der Industrialisierung menschengemachte Emissionen der Treibhausgase Kohlenstoffdioxid (CO₂), Lachgas (N₂O) und Methan (CH₄) aus fossilen Quellen angesehen.

> 97 Prozent der Treibhausgase der Landwirtschaft stammen aus natürlichen Quellen und werden wieder neutralisiert. Der Kreislauf befindet sich im

Gleichgewicht.

- > Seit 1850 sind 3 Prozent an nicht natürlichen Emissionen hinzugekommen, vorwiegend durch die Nutzung fossiler Energieträger.
- > Die Methan-Emissionen aus den Verdauungsvorgängen der Nutztierbestände zu Beginn der Industrialisierung (1850) waren bereits fast ebenso hoch wie heute.
- > Es ist völlig unerheblich, ob viel oder wenig Fleisch gegessen und Milch getrunken wird. Die Klimaerwärmung wird dadurch weder beschleunigt noch verzögert.
- > Die Landwirtschaft ist nicht der Klimakiller, wie von verschiedenen Seiten immer wieder behauptet wird.

Mir bleibt angesichts dieser Aussagen der Wissenschaft nur die Empfehlung: Wenn Sie noch mehr wissen wollen, hier ist der Link zum Kuhlmann-Gutachten:

<https://buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/354/570>

ZU GUTER LETZT

Die wahren Grillmeisterinnen!



Diese Nachricht überrascht mich nicht wirklich. Dennoch verdient sie es, hier publiziert zu werden. 91% der befragten Männer essen Fleisch wegen des guten Geschmacks, bei den Frauen sind es ein paar Prozent weniger, nämlich 88. Das hat eine repräsentative Online-Umfrage des Instituts respondi unter Fleischessern ermittelt. Auch dass ein gutes Stück Fleisch zu den beliebtesten deutschen Lebensmitteln zählt und von 85% der befragten männlichen Konsumenten zwischen 18 und 69 Jahren mindestens drei- bis viermal in der Woche verzehrt wird, soll hier nicht verschwiegen werden. Frauen greifen da bisweilen öfter zum Blumenkohl oder zum krausen Salatblatt, immerhin genießen 69% von ihnen in der gleichen Altersklasse ein gutes Steak, Schnitzel, eine Roulade oder eine Salamisemmel. Dabei ist der Gesundheitsaspekt der wichtigste Grund bei der Entscheidung zur Speisenwahl: 71% der männlichen Teilnehmer weisen auf die guten Inhaltsstoffe des Produktes Fleisch hin, Frauen liegen da in ihrer Meinung geringfügig zurück – 63%. Beweist das nicht, wie gut informiert unsere Verbraucher sind?

Was mich allerdings überrascht hat, will ich auch nicht verschweigen: Nahezu zwei Drittel aller teilnehmenden Frauen (59%) in Deutschland steht mindestens einmal im Monat am Grill. Das hat die respondi-Umfrage ebenfalls ergeben. Grillen ist einfach angesagt, Sommer wie Winter. Wenn das Wetter stimmt, nimmt ein Drittel aller Umfrageteilnehmer jede Möglichkeit wahr, das Feuer unter dem Rost anzuheizen. Und dabei kommen bei den Grillmeistern und -meisterinnen mindestens 250 Gramm Fleisch pro Person auf den Teller.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

Steffen Reiter

Sprecher der Brancheninitiative Fokus Fleisch

Unsere E-Mail Adresse ist:

lunchtime@fokus-fleisch.de

Sie möchten keine E-Mails mehr empfangen?

[Hier können Sie sich vom Newsletter abmelden.](#)

Herausgeber: GAVF Gesellschaft zur Ausrichtung berufsständischer Veranstaltungen der
Fleischwirtschaft mbH für Fokus Fleisch, Brancheninitiative der Fleischwirtschaft
Adenauerallee 118 | 53113 Bonn Tel. +49 (0) 228 91424-0 Fax +49 (0) 228 91424-24 E-Mail:
lunchtime@fokus-fleisch.de

Handelsregister: HRB Bonn 9035, USt-IdNr. DE217700874 Geschäftsführerin: Dr. Heike Harstick
Redaktion Karl-Heinz Steinkühler | steinkuehler-com, Düsseldorf | khs@steinkuehler-com.de